



Cahiers balkaniques

Hors-série | 2016
Manger en Grèce

Sémantique des odeurs dans le discours culinaire français-grec

Odors in Different Types of French-Greek Culinary Speech

Ο ρόλος των οσμών και μυρωδιών σε διάφορα είδη (ελληνικά-γαλλικά)
κειμένων μαγειρικής

Hélène Vassiliadou



Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/ceb/9440>

DOI : 10.4000/ceb.9440

ISSN : 2261-4184

Éditeur

INALCO

Édition imprimée

ISBN : 978-2-85831-230-6

ISSN : 0290-7402

Référence électronique

Hélène Vassiliadou, « Sémantique des odeurs dans le discours culinaire français-grec », *Cahiers balkaniques* [En ligne], Hors-série | 2016, mis en ligne le 17 mars 2017, consulté le 19 avril 2019. URL : <http://journals.openedition.org/ceb/9440> ; DOI : 10.4000/ceb.9440

Ce document a été généré automatiquement le 19 avril 2019.



Cahiers balkaniques est mis à disposition selon les termes de la licence Creative Commons Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Partage dans les Mêmes Conditions 4.0 International.

Sémantique des odeurs dans le discours culinaire français-grec

Odors in Different Types of French-Greek Culinary Speech

*Ο ρόλος των οσμών και μυρωδιών σε διάφορα είδη (ελληνικά-γαλλικά)
κειμένων μαγειρικής*

Hélène Vassiliadou

Introduction

- ¹ Dans une optique contrastive français-grec, nous examinerons l'expression des odeurs dans différents types de discours culinaires (recettes, blogs de cuisine). Le monde des odeurs nous servira alors de point d'entrée à la description, plus générale, de deux communautés (COTTER, 1997 ; LAKOFF, 2006). À dessein, nous étudierons dans les deux langues l'emploi de noms d'odeurs, la valeur des adjectifs qui les accompagnent, l'utilisation fréquente de suffixes pour le grec (-*odhis* et -*ila*) et nous insisterons tout particulièrement sur l'aspect hédonique des expansions adjectivales. Nous admettons, à l'instar de Blumenthal (2008), qu'une relation étroite existe entre données sémantiques et phénomènes de civilisation. Les expressions linguistiques témoignent de nos représentations olfactives, le jugement hédonique, omniprésent, peut alors être considéré comme une dimension incontournable de ces représentations.
- ² En l'absence de convention ou de lexique stabilisé, l'organisation des odeurs se voit généralement influencée par les liens de l'odeur avec le contexte de la perception (voir par exemple l'hédonisme, l'intensité, la familiarité, CANDAU, 2004, 72). Le classement des odeurs s'opère généralement sur la base de jugements qualitatifs relatifs aux effets produits ou en lien étroit avec les catégories naturelles (fleurs, fruits, animaux) et la mémoire. On catégorise en somme les odeurs selon ce qu'elles évoquent (ZUCCO, 2007), leur caractère *multisensoriel* favorisant cette manière de faire.

Corpus

- 3 La recherche dans les menus étant peu pertinente, notre corpus est constitué manuellement à partir de recettes et de blogs de cuisine (blogs de *foodies*). Dans un premier temps, nous avons cherché dans les archives des blogs et des recettes les occurrences des mots *odeur*, *miroïdia*, *ozmi* modifiées par un ou plusieurs adjectifs. Dans un deuxième temps, la recherche a été étendue à des noms tels que *parfum*/*àroma*, vus comme appartenant à la classe des noms d'odeur. Leur sens est général dans la mesure où ils désignent des catégories hétérogènes super ordonnées et non des sous-classes d'odeurs (VASSILIADOU & LAMMERT, à paraître). En complément, nous avons eu recours à des textes du *Journal officiel de l'Union européenne (JOUE)* concernant l'enregistrement des dénominations dans le registre des appellations d'origine protégées afin de voir la prédominance de tel ou tel terme associé au nom des produits locaux. Par la routine associée au genre culinaire, notre méthode permet de dégager des modes d'expression récurrents. Enfin, nous avons comparé nos résultats, pour le français, avec le corpus de Wathelet (2009) sur les odeurs domestiques et avec le corpus constitué de discussions du type *newsgroups* de l'Université de Turin (corpus *NUNC*, *Cucina Francese*).

Caractérisation du discours culinaire français-grec

- 4 Le discours culinaire français est caractérisé de prime abord par la forte présence d'adjectifs hédoniques de base (*bonne/agréable* odeur) et très souvent par l'absence de jugement hédonique, voire par la neutralisation de l'odeur en cuisine :
- (1) Une *bonne* odeur d'été : La tarte Provençale.
<<http://www.ptitchef.com>>
- (2) Recettes de choux, nos meilleures recettes à cuisiner *sans* odeur.
<<http://www.enviedebienmanger.fr>>
- 5 En revanche, les données grecques montrent une tendance plus élevée pour les noms et verbes d'odeurs ainsi qu'une variété d'adjectifs d'intensité plus grande :
- (3) η έντονη μυρωδιά από το ψημένο κέικ, η διαπεραστική μυρωδιά από φρεσκοτριμμένο μוסχοκάρυδο <www.neo.gr> (L'odeur *intense*... l'odeur *pénétrante*...)
- 6 Afin de préciser ces différences de départ, nous examinerons dans ce qui suit les N d'odeurs associés aux deux langues et les adjectifs qui les accompagnent. Faute de place, nous avons écarté de cette étude d'autres mots pouvant nous renseigner sur l'utilisation du vocabulaire olfactif tels que les verbes *sentir*, *embaumer*, *parfumer* et leurs correspondants grecs *myrizo*, *evodiazō*, *aromatizo*. Une analyse exclusivement portée sur le profil combinatoire du mot *odeur* avec les verbes qui l'entourent nous renseignerait sur les stratégies mises en place pour conceptualiser la sphère de l'odorat culinaire.

N d'odeurs français

- 7 On distingue des noms qui sont lexicalement marqués positivement (*parfum*, *senteur*, *arôme*, *fragrance*, *fumet*) ou négativement (*relent*, *puanteur*, *pestilence*, *remugle*, *infection*, *fétidité*, *miasme*, *gravéolence*, *punaisie*). D'autres restent neutres, l'évaluation étant alors non impliquée lexicalement : *odeur*, *effluve*, *exhalaison*, *émanation*, *bouquet* (BLUMENTHAL,

2011 ; VASSILIADOU & LAMMERT, à paraître). Les noms d'odeurs super ordonnés répertoriés sont bien des noms d'odeurs et non des spécifications d'odeurs dans la mesure où, comme le montrent les différents tests de David *et al.* (2006) et de Kleiber (2012) repris ici, ils ne peuvent entrer dans la structure *ça sent le N*, contrairement aux noms qui spécifient un type d'odeur exprimée par le verbe *sentir* (THEISSEN 2011), et ne peuvent spécifier une odeur dans la structure *odeur de N*. Ils occupent en revanche la place de *odeur* :

(4) * Ça sent la *senteur*, la *fragrance*, la *fétidité*, l'*odeur*, l'*effluve*, etc.

(5) Ça sent le *roussi*, le *brûlé*, le *rance*, etc.

(6) * Odeur de {*senteur*, *fragrance*, *fétidité*, *effluve*, *parfum*}

(7) Odeur de {*roussi*, *brûlé*, *rance*}

(8) *Parfum* de rose, *senteur* de jasmin, *effluve* de lilas

- 8 Nous n'entrerons pas dans une caractérisation détaillée du sens des différents termes inventoriés ; nous nous focaliserons sur les noms qui dominent le discours culinaire français, à savoir *odeur* et *parfum*. Signalons toutefois que, parmi les noms français, certains sont plus usités que d'autres et qu'il existe des emplois restreints pour nombre d'entre eux (registre, domaines de spécialité, etc.). La diversité lexicale des noms marqués positivement ou négativement s'explique également par les différences d'emplois de ces N. Ainsi, *senteur*, pour ne citer qu'un exemple, est un terme assez rare en discours culinaire, son sens tend à être réservé aux fleurs (ou plantes) et se précise en « objet odoriférant » focalisant sur la substance odorante, ce qui pourrait expliquer sa « marginalisation stylistique » (BLUMENTHAL, 2011, 65).

Les noms *odeur*, *parfum* et en filigrane les adjectifs

- 9 *Parfum* est connoté positivement (l'odeur est jugée agréable et souvent pénétrante), *odeur* est neutre. Le nom *parfum* apparaît essentiellement dans la configuration syntaxique *parfum de +N*¹ et ses occurrences, tout blog confondu, sont environ deux fois plus élevées que celles de *odeur*. Cette prédominance masque toutefois le fait que *parfum* est majoritairement employé dans le sens de *arôme/goût* avec lesquels il peut alterner :

(9) J'adore l'*arôme* de la fève Tonka.

<<http://vincent.cuisineblog.fr>>

(10) *Parfum* au choix : vanille, chocolat...

<www.cuisineblog.fr>

- 10 Mais comme il s'agit d'une acception non retenue pour cette étude, le décompte ramène le nombre d'occurrences de *parfum* à une centaine. Blumenthal (2011, 65) note à propos de *parfum* que :

[...] les changements subis par son profil combinatoire au fil des siècles ont en général devancé de quelques décennies ceux d'odeur. Tout se passe, en effet, comme si les tendances se manifestant d'abord dans l'emploi de *parfum*, mot plus rare mais connoté en principe positivement, ouvraient la voie à l'usage d'odeur, mot sans connotation univoque. Bref, *parfum* semble avoir servi de mot-pilote à odeur.

- 11 Il est d'ailleurs intéressant de signaler que *parfum* – bien plus que *odeur* – est quasi-systématiquement associé d'abord à *saveur* – probablement en raison de sa connotation positive – puis à *goût*, qui est plus neutre :

- (11) Lieu à la capilotade d'olives : [...] offrant à ce plat un *parfum* et une *saveur* parfaite.
 (12) Mais quel *parfum* (vs ? quelle *odeur*) et quelle *saveur* ! (poulet à la moutarde aux trois herbes)
 (13) [...] que les sardines puissent exprimer tout leur *parfum* et leur *goût*.
 (14) (la sauce) qui imprègne la viande lui apporte un *parfum* et un *goût* vraiment exquis.
 <www.cuisineblog.fr>

- 12 Les odeurs ont une localisation vague et empruntent des désignations/dénominations à d'autres sens pour exprimer les qualités olfactives (CANDAU, 2004, 80). De plus, odorat et goût sont mis en parallèle du fait de la proximité des lieux où se produit leur perception. Dans cette optique, on peut donc considérer comme tout à fait normal l'utilisation d'adjectifs dédiés au goût pour décrire les odeurs : le goût apparaît d'emblée comme une perception multi-sensorielle englobant l'odorat. Le type de sensation favorise également un rapprochement entre les deux sens. Ceux-ci sont en effet « souvent classés comme 'sens chimiques' parce qu'ils sont stimulés par des molécules, la vue, l'ouïe et le toucher, quant à eux, répondent à des stimulations physiques » (BESSIERER & GUINARD, 1996, 227). L'analogie du type de sensation apporte un argument supplémentaire permettant d'expliquer la prépondérance de l'aspect gustatif dans la description multi-sensorielle des odeurs. Le goût amène en quelque sorte dans l'odorat de la gourmandise comme « plaisir sensoriel pur » (CANDAU, *ibidem*). Grâce à différents procédés (synesthésie, hypallage, métonymie), les odeurs, décrites dans la littérature comme des entités multi-sensorielles, acquièrent partiellement les propriétés des autres sens.
- 13 Ces remarques sont légitimées par notre corpus dans lequel *parfum* s'associe très souvent aux adjectifs *gourmand*, *goûteux*, *appétissant*, *savoureux* et *sucré* issus du domaine gustatif. À souligner ici que le sucré est une fois sur deux imputé à la présence de *vanille*, ingrédient spécifique du discours culinaire français :
- (15) Le printemps se rapproche tout doucement, et j'ai hâte, afin de pouvoir trouver sur les étals les légumes nouveaux et fruits plus variés, plus de couleurs, des *parfums* plus *sucrés*.
 <<http://www.latabledesandrine.com>>
- (16) Les biscuits au chocolat conjuguent un produit minceur et un *parfum* *goûteux*.
 <www.lorangebleuedietetique.fr>
- (17) Abricots au sirop & *parfum* *gourmand* de Spéculos.
 <www.ducsdegascogne.com>
- (18) Un *parfum* *appétissant* de viande épicée et de romarin flottait dans l'air.
 (C. TOWNEND, *Insaisissable Théodora*, T. 3, 2014).
- (19) Le *parfum* *savoureux* du ragoût de gibier raviva sa faim, et elle attaqua son assiette avec énergie.
 (C. KRESLEY, *les Ombres de la nuit*, T. 9, 2014)
- 14 Les adjectifs dont la tendance collocationnelle avec *parfum* est la plus forte sont *doux*, *chaud*, *frais* et *rafraîchissant* qui sont des adjectifs également multi-sensoriels, combinant les traits « effet + sensation » (domaines du tactile et de l'air) et renseignant directement sur les propriétés olfactives. D'autres adjectifs d'effet, tels que *enivrant* et *envoûtant* – surtout pour des recettes orientales invitant les lecteurs à voyager – sont là pour indiquer une propriété sans la nommer. L'indication de la source est alors quasi-systématique (*de truffes*, *de citronnelle*, *de noisette*, etc.). *Délicat* et *subtil* (adjectifs de propriété) apparaissent avec une fréquence relative et indiquent que l'agrément de l'odeur provient de la propriété de subtilité qu'elle manifeste. Là aussi la source est indiquée. Enfin, on trouve peu d'adjectifs d'intensité pure (tels que *puissant*, *intense* ou

fade) parce que d'une part un *parfum fort*, non nécessairement désagréable en soi, est souvent perçu par les sujets parlants comme un parfum potentiellement dérangeant. Ce type d'adjectifs se trouve d'ailleurs très souvent dans des structures qui modalisent l'intensité : *parfum intense mais subtil*, *parfum puissant et délicat à la fois* ou encore *parfum subtil mais bien présent*. Un *parfum fade*, d'autre part, est sans caractère, il neutralise qualitativement l'odeur et ceci conduit à la non-reconnaissance de l'odeur en question. Ainsi, un *parfum fade de truffes* ne répondrait pas à la qualité première de ce type de champignons et est connoté négativement :

(20) Le dessert d'aujourd'hui sera un vrai voyage vers des *parfums puissants et délicats* à la fois, chauds et rafraîchissants.

<<http://www.latabledesandrine.com>>

(21) Humez le *doux parfum* de pomme et de cannelle qu'exhalent ces délicieux sablés normands.

<www.cuisineblog.fr>

(22) Un *parfum fade*, une apparence terne, des épices entières ratatinées = poubelle !

<www.cardamomeetcompagnie.com>

- 15 Contrairement à *parfum*, *odeur* est le N le plus largement employé pour désigner une odeur sans valeur hédonique impliquée. En outre, il est rarement utilisé pour « désigner une substance matérielle » (KLEIBER & VUILLAUME, 2011, 21) et est conçue, en tout cas par les locuteurs ordinaires (au sens de *non scientifiques*) comme une entité immatérielle. En tant que telle, elle peut être conceptualisée comme un élément indépendant de sa source (une *odeur* citronnée de pomme) ou comme une propriété de la substance dont elle émane (une *odeur* rance de merguez) : une *odeur rance* provient bien d'un aliment qui est rance. C'est cependant une propriété de l'odeur que d'être rance, et non pas de l'objet.
- 16 Les adjectifs qui dominent largement en antéposition sont *bonne* et *agréable*. Ils véhiculent lexicalement une information hédonique pure :
 - (23) Puis vous laissez refroidir, enfin si vous pouvez résister à la *bonne odeur* qui se dégage dans la cuisine.
 - <<http://lacuisinedelirilou.cuisineblog.fr>>
 - (24) Je viens de sortir les derniers cakes de mon four... d'*agréables odeurs* se sont répandues dans la maison.
 - <<http://vincent.cuisineblog.fr>>
- 17 L'antéposition d'adjectifs hédoniques purs peut être expliquée principalement par deux facteurs. Le premier, grand classique de la littérature sur l'adjectif, est d'ordre morpho-phonologique : les adjectifs courts et de sens descriptif sont toujours antéposés au nom. L'antéposition permet plus facilement une caractérisation supplémentaire : une *bonne odeur de cuisine*, une *bonne odeur de biscuit*, etc. La spécification n'est pas nécessaire, elle est même souvent absente. Le cas échéant, il s'agit la plupart de temps d'une bonne odeur de quelque chose de sucré : biscuit, gâteau, caramel, chocolat. Le second facteur repose sur la manière dont la qualité est attribuée à l'odeur. Lorsque les adjectifs peuvent occuper les deux positions, comme c'est le cas pour *agréable*, l'antéposition marque que « l'attribution de la qualité dénotée par l'adjectif [est] prise en charge [...] par le locuteur ». À l'inverse, la postposition « efface la nuance d'appréciation ou d'expérience subjective qu'induit son antéposition » (RIEGLER *et al.*, 1997, 183). La qualification en antéposition, qui se fait de manière privilégiée par *bonne*, signifierait que ces adjectifs désignent des catégories précompactées ou préconstruites par les locuteurs et que la structure *bonne odeur* est plus à même de désigner les catégories conceptuelles reconnues par les sujets (HONESTE, 2005).

Rien d'étonnant alors de trouver ces structures dans le discours culinaire, surtout quand le but premier des bloggeurs est celui de partager des sensations et expériences culinaires avec les lecteurs. Les adjectifs multisensoriels sont là encore très présents et font émerger une certaine stabilité dans le domaine olfactif à travers la prégnance des axes *air*, *toucher* et *goût* (VASSILIADOU & LAMMERT, 2011, 85). Le prototype d'une *bonne odeur* serait d'après notre corpus *une odeur chaleureuse, fraîche et appétissante*. L'odeur doit en plus être *douce* et *subtile*, car quand elle est *puissante*, elle peut devenir synonyme de *repoussante* :

(25) Que de *délicieuses odeurs* emplissent la cuisine : le caramel, le chocolat !

<<http://pausegourmande.over-blog.com>>

(26) Une odeur *gourmande* et *chaleureuse* se répand dans toutes les pièces de la maison.

<<https://www.facebook.com/EmileHenry.France>>

(27) Vous devriez sentir l'odeur *fraîche* de l'eau salée de la mer (à propos de moules)

- 18 Les adjectifs d'identification se rapportant à l'individualité de l'odeur combinés avec les adjectifs d'intensité *fort* et *intense* sont souvent employés et deviennent signes d'authenticité d'un produit (*odeur inimitable, inégalable*) :

(28) Les méthodes d'élaboration actuellement utilisées qui sont issues des usages historiques permettent au Langres d'avoir ses caractéristiques propres qui affirment son identité : pâte molle, croûte lavée, *odeur forte* et *typée*, présentation sous des formats bien distincts.

(JOUE)

(29) Un champignon souterrain à l'odeur *intense* et *caractéristique*.

<www.truffe-du-perigord.com>

- 19 L'identification de l'odeur est alors un élément déterminant dans la reconnaissance et la sélection du bon produit (WATHELET, 2009, 216) :

(30) Pour le pain et les brioches, je n'utilise que de la levure du boulanger *fraîche* en cubes, celle qui a une *odeur caractéristique*.

- 20 Ces combinaisons sont majoritairement attribuées à des fromages, aux truffes ou à des plats exotiques (souvent fermentés) dont l'odeur pourrait déplaire ; on y trouve ainsi souvent des conseils qui invitent à ne pas craindre la forte odeur :

(31) (à propos d'une pâte de crevettes) : Elle a une *odeur très forte*. Elle va donner à la sauce une profondeur dans les saveurs, *n'ayez crainte* on ne sentira plus cette odeur une fois le plat terminé !

<<http://www.dumieletdusel.com>>

- 21 À l'inverse de *fort*, les adjectifs *délicat*, *doux*, *subtil* et *léger* soulignent la noblesse d'un produit, son caractère non envahissant. Ils font en outre référence à la beauté visuelle d'un plat et à la sensation de confort et de familiarité que l'on peut ressentir grâce aux odeurs :

(32) Vu de très près... je saupoudre au moment de servir, le cœur d'un peu de poudre de pistaches vertes de Sicile, sucre glace, curcuma et paprika.... ce qui apporte une palette de couleurs très agréables à l'œil, qui s'accordent parfaitement avec l'ensemble du plat, au nez vous pouvez apprécier aussi les *odeurs délicates* et *subtiles* à la fois des épices.

<<http://www.latabledesandrine.com>>

(33) Je sens la *douce odeur* de la viande défendue (en parlant de porc).

(Opus, sous-titres des films)

(34) Sa pâte est blanche et crémeuse, et sa saveur, douce. Son *odeur légère* évoque à la fois la chèvre et la crème.

(Recettes originales du marché)

- 22 L'absence d'adjectifs hédoniques négatifs est un trait constant dans le discours culinaire. Leur présence (odeur *repoussante*, *désagréable*, *mauvaise*, *indésirable*) témoigne de la nécessité de chasser une mauvaise odeur de cuisson ou d'aliment mal odorant, principalement une odeur de poisson, de choux, de friture ou d'ail. Les mauvaises odeurs sont des indices de non fraîcheur et servent d'avertissement face à un danger, comme par exemple un aliment qui ne serait plus comestible (ACKERMAN, 1991) :

(35) Le chou-fleur a tendance à laisser une *odeur désagréable* dans la maison en cuisant. Pour éviter ce phénomène...

<www.la-recette-de-cuisine.com>

- 23 Pour récapituler avant de considérer les données du grec, il ressort :

- que *parfum* se cantonne à des contextes où il est question de décrire un aliment (un produit) ;
- qu'*odeur* est davantage employé pour décrire l'espace (voir les adjectifs dimensionnels tels que *léger* ainsi que les adjectifs qui décrivent la dimension aérienne) ;
- que les odeurs n'occupent pas de place précise, elles imprègnent l'air. Il n'est donc pas étonnant de trouver à la fin d'une recette des propos comme en (36) :

(36) Votre *cuisine* sent désormais une *odeur* gourmande.

(NUNC)

N d'odeurs grecs : diversité lexicale

- 24 Afin de répertorier les noms d'odeur en grec, nous avons effectué² à l'instar de David *et al.* (2006) une recherche sur les noms dont le *définiens* comporte comme terme définitoire les N *ozmi* et/ou *mirođjá*. Mis à part ces deux noms, on a obtenu une liste de 46³ noms (37 avec *mirođjá*, dont *ozmi* et 7 avec *ozmi* dont *mirođjá*) : *àroma*, *evođjá* ou *evođía*, *evozmía*, *mosxovoliá*, *mosxovolima*, *mosxomyrisma*, *evoxía*, *apoforá*, *vróma*, *dysozmía*, *dysođía*, *bóxa*, *anaθimíasi*, *apópnia*, *kakosmía*, *àxna*⁴. Comme le signale Kleiber (2012, 47), « le critère de la présence de l'incluant odeur dans les définitions lexicographiques de ces noms devrait être suffisant pour en garantir le statut de dénomination d'odeur ». Or, ce critère pose problème pour une large catégorie de termes grecs comportant le suffixe *-ila* comme *ksiníla* (« aigre »), *provatíla* (« mauvaise et forte odeur de mouton »), *psaríla* (« mauvaise odeur de poisson »), *tsiknília* (« mauvaise odeur de viande qui cuit », « roussi »), qui, à l'instar de leurs correspondants français, semblaient être « des noms dénommant la source ou plutôt la spécification de l'odeur ». En effet, les énoncés qui suivent montrent que les noms se terminant en *-ila* ne peuvent pas apparaître dans la structure *ça sent l'odeur de* :

(37) ? Mirizei *mirođjá* {*psarilas/tsiknas/tsiknilas/provatilas*}

(≈ ? ça sent une odeur de poisson, de viande qui cuit, de mouton

litt. = sent mauvaise odeur de poisson...⁵)

Vs.

(38) Mirizei {*psarila / tsikna / tsiknila*}

- 25 Ceci est normal pour le grec, car le suffixe porte en lui le trait « odeur » ; celui-ci combiné au verbe *mirizei* provoque un effet de blocage tautologique. En (37), on a trois fois le trait « odeur » : dans le verbe, dans le nom d'odeur neutre *mirođjá* et dans le nom en *-ila*. Ces noms occupent de plus dans la construction *odeur de N* (*Mirođjá* + N_{génitif}) la position de la source comme dans la structure *odeur de citron* :

(39) Odeur de N = *Mirođjá* + N_{génitif} : *mirođjá* {*psarilas/provatilas*}

- 26 De fait, un examen plus attentif permet de voir que les noms en *-ila* ne se comportent pas uniquement comme des spécifications dans la désignation des odeurs, puisqu'on peut avoir (40) mais pas (41). En français les termes adjectivaux n'acquièrent pas de statut nominal :
- (40) *Ti psarila/provatila/ksinila !*
Vs
(41) **Quel rance/aigre !*
- 27 Même si ces mots peuvent entrer dans une structure *odeur de N*, ils se rencontrent très souvent seuls, c'est-à-dire sans leur spécification par un procédé métonymique :
- (42) Τα Διαφορετικά Αρώματα της Τσίκνας / Η κλασική γοητεία της χασαποταβέρνας : Τσίκνας Τσίκνίλα, χύμα κρασί [...] (Les différents odeurs de *tsikna*/Le charme classique de la taverne : *tsiknila*, pichet de vin...)
<<http://www.pirouni.gr>>
- 28 Ils peuvent par ailleurs apparaître dans des emplois où ils correspondent véritablement à l'ensemble définitoire *odeur + spécification* contrairement à leurs correspondants français :
- (43) ? Il entra ... dans un *fraîchin* fade et coupant
(KLEIBER, 2012)
Vs
(44) Από κάπου φαινόταν να έρχεται μια απαίσια *ψαρίλα* που τρύπωνε παντού [Une *psarila* horrible semblait venir de quelque part, une *psarila* qui pénétrait partout]
<deplaced.blogspot.com/2008>
- 29 Ces emplois sont alors possibles grâce au suffixe *-ila* dont le sémantisme est assez transparent. En effet, les sujets parlants traduisent automatiquement par « mauvaise odeur de X » les noms présentant ce constituant. Le suffixe *-ila* dont l'origine est probablement latine (cf. *-ile* qui a donné en français *-ail*) est employé pour former des substantifs féminins et dénote la mauvaise odeur (ou goût, ou couleur) de ce que désigne la base (voir EUTHYMIU, 1999 ; KIGKA, 2007). Il s'agit d'un procédé de dérivation très productif en grec moderne, on en prendra pour preuve le fait qu'il est même possible d'ajouter *-ila* à une base comme *fleur* – laquelle est supposée dégager une bonne odeur – et transformer ainsi le sens en « mauvaise odeur de fleur » (sous-entendu : odeur très forte). En grec, l'existence d'un suffixe qui permet de faire basculer du côté du négatif change la donne : *mirizei psari* = ça sent le poisson vs *psarila* = mauvaise odeur de poisson. La liste des noms dont le définiens comporte le mot *odeur* serait alors considérablement enrichie parce que *-ila* crée des noms d'odeur qui peuvent même être considérés comme des hyponymes.
- 30 En ce qui concerne les autres noms, leur statut de noms d'odeurs super ordonnés ne semble pas *a priori* être discutable, car ils ne spécifient pas une source et n'identifient pas une odeur particulière, mais restent au niveau général de l'odeur. Quant à la manière dont ces noms sont marqués positivement ou négativement, on trouve des caractéristiques morphologiques différentes du français. Certains noms sont des noms construits morphologiquement, c'est-à-dire des noms ayant un préfixe positif (*eu-* = bon/ *mosxo-* = « agréable ») ou négatif (*δys-/kako-* = « mal » comme dans *malodorant*). Ceux-ci sont très utilisés dans la formation des mots et leur sens est familier aux locuteurs, ce qui participe davantage à leur transparence sémantique.

Mirodjá, ozmi, aroma et en filigrane les adjectifs

- 31 L'originalité du grec consiste en la présence de deux noms pour traduire *odeur* auxquels s'ajoute *aroma*, avec le sens de *odeur*, tout aussi fréquent. Pour les deux premiers, la dimension hédonique reste neutre ; ils reçoivent une définition lexicographique parfaitement identique, l'un sert d'ailleurs à définir l'autre. *Aroma* se rapproche du sens de *parfum*, il est connoté positivement et possède également le sens de « goût/arome » :

μυρωδιά / οσμή: «ό,τι εκπέμπεται από τα διάφορα υλικά σώματα, ερεθίζει το αισθητήριο της όσφρησης και δημιουργεί έτσι το αντίστοιχο αίσθημα ; οσμή».

(Tout ce qui émane de différents corps matériels, qui stimule l'organe de l'odorat et qui crée ainsi la sensation correspondante ; *odeur*).

άρωμα: 1α.ευχάριστη μυρωδιά β. η γεύση που δίνει μια αρωματική ουσία που περιέχεται σε κάποια τροφή: Παγωτό με ~ σοκολάτα(ς) / φράουλα(ς)

(Odeur agréable/le goût d'une substance aromatique contenu dans un aliment)

(Dictionnaire de Triantafyllides on-line <<http://www.greek-language.gr>

- 32 Certains dictionnaires, se fondant sur l'étymologie de *mirođjá* (qui date, avec son sens actuel, probablement du Moyen Âge), définissent ce mot d'abord en tant que « bonne odeur » et donnent comme synonyme *evodía* (litt. : « bonne odeur »). En effet, *mirođjá* est composé du nom *míro* (« la myrrhe » ; « essence parfumée, parfum liquide et huileux ») et du verbe *ὄζω* (*ozo* = « exhaler une odeur bonne ou mauvaise » <*ōdy-ω). Pris dans ce sens, *mirođjá* est plus proche de *senteur* et de *parfum*. Mais ce terme désigne actuellement toute sorte d'odeur en général. On a affaire à un mot dont la motivation morphologique est assez opaque pour les locuteurs actuels et qui peut être employé aussi bien dans des contextes à évaluation positive que négative. Rien ne nous permet de postuler que *mirođjá* est connotée plus positivement que son concurrent *ozmi*, et cela même dans la construction *Ti mirođjál* (= *Quelle odeur !*) qui ne signifie pas forcément *quelle mauvaise odeur*.

- 33 Le deuxième nom signifiant *odeur*, *ozmi* (« odeur », « parfum fabriqué », « odorat », (BAILLY , 1950, 1411), est de formation plus ancienne. Il est ainsi donné par les dictionnaires comme étant une forme plus soutenue et/ou plus littéraire que *mirođjá*⁶. *Ozmi* est aussi traduit parfois par « bonne odeur » mais il est clairement, d'un point de vue morpho-sémantique, plus neutre que *mirođjá*. Quand les odeurs sont qualifiées *via ozmi*, elles désignent davantage la sensation olfactive (ce qui peut être perçu par les récepteurs sensoriels du nez, propriété d'une substance d'affecter les sens de l'odorat). *Ozmi*, ses dérivés signifiant « mauvaise odeur » (*kakosmia*, *dysozmía*, *dysodía*) et les N en *-ila* sont alors préférés à *mirođjá* dans des contextes où il est question d'avertissement de qualité, de fraîcheur ou contre les risques alimentaires :

(45) Για τα νωπά ως καταναλωτές πρέπει να προσέχουμε: την οσμή η οποία πρέπει να είναι η οσμή της θάλασσας και όχι οσμή αμμωνίας ή οποιαδήποτε άλλη οσμή, ξένη προς το προϊόν (tr. libre : il doit y avoir une odeur de mer et non une odeur d'ammoniac ou quelque odeur étrangère au produit)

(46) Να μην μυρίζει έντονη και ενοχλητική ψαρίλα, γιατί κάτι τέτοιο δείχνει πως έχουν αρχίσει να αναπτύσσονται βακτήρια. (Ça ne doit pas sentir une forte et irritante odeur de poisson...)

<<http://www.madata.gr>>

- 34 *Aroma* apparaît majoritairement à côté de noms d'épices et d'herbes aromatiques (origan, thym) ou avec un sens figuré pour évoquer des saisons de l'année ou des fêtes traditionnelles. Il semble alors fonctionner de manière analogue à *parfum*. Les adjectifs les

plus fréquents sont toutefois *enivrant*, *exquis*, *adoré*, *superbe*, des purs hédoniques ou des hédoniques-effet, souvent au superlatif. Nous n'avons pas trouvé d'association avec des adjectifs gustatifs :

(47) Το μεθυστικό άρωμα της ρίγανης, του θυμαριού, του δυόσμου ή του δενδρολίβανου θα σας σαγηνεύσει (Le parfum enivrant de l'origan, du thym, de la menthe ou du romarin va vous enchanter)

<<http://www.visitgreece.gr>>

(48) Λατρεμένο το άρωμα της κανέλας λεπτό και εξαίσιο... τόσο χαρακτηριστικό, τόσο εύκολα ανιχνεύσιμο...

<http://theonewithallthetastes.com>

- 35 Les noms *mirođja* et *ozmi* peuvent également à l'instar du français être accompagnés par des adjectifs hédoniques purs tels que *καλή* (« bonne ») et/ou *ωραία* / *όμορφη* (« belle ») avec une préférence pour ces derniers⁷. Toutefois, ces adjectifs n'occupent pas la première position du classement. Le trait *intensité* est beaucoup plus prégnant dans le discours culinaire grec représenté par *ισχυρή* (« puissante »), *έντονη* (« forte », « intense »), *ακαταμάχητη* (« irrésistible »). Nous trouvons aussi parmi les adjectifs les plus fréquents *ευχάριστη* (« agréable »), *φρέσκια* (= « fraîche »), *ζεστή* (« chaude »), *αγαπημένη* (« aimée ») et ses variantes (*adorée*, p.ex.), *μαγική* (« magique »), *μαγευτική* (« enchanteresse »), *ονειρεμένη* (« rêvée »), *γλυκιά* (« douce »). Comme pour *àroma*, les adjectifs en question se trouvent le plus souvent au superlatif (*γλυκύτατη*) et désignent le haut degré. Quand il n'y a pas d'adjectif, la présence d'expressions axiologiques comme *odeur à tomber* ou *odeur qui pénètre les narines* (52) est presque la règle dans chaque blog, contrairement au français, où dans le meilleur des cas, on trouve des indications de plaisir comme *mmm* :

(49) (βρασμένο μοσχαρήσιο κρέας με λαχανικά). Σιγοβράζει πολύ αργά όλη την ημέρα, και το σπίτι ευωδιάζει ζεστές μυρωδιές κρέατος (...odeurs chaudes de viande)

<<http://www.madata.gr/cooking/>>

(50) Οι πράσινες νωπές ελιές έχουν ανοιχτοπράσινο χρώμα και πολύ ευχάριστη οσμή άγουρου φρούτου και χλόης που παραπέμπει στη φρεσκάδα και στην πρόσφατη συγκομιδή τους. (Les olives vertes fraîches se caractérisent par leur coloration vert clair et leur odeur très agréable de fruit vert et d'herbe qui suggère leur fraîcheur et une cueillette récente)

(JOUE)

(51) Μια ευχάριστη μυρωδιά από ζεστό ψωμάκι (une odeur agréable de pain chaud)
(www.travelstories.gr)

(52) κι η ακαταμάχητη, καπνιστή τους μυρωδιά να μου τρυπάει τα ρουθούνια (leur odeur irrésistible de fumée me trouble les narines)

<greekmylittleexpatkitchen.blogspot.com>

(53) το φυτό να σκορπά παντού μια γλυκύτατη μυρωδιά (... une odeur très très douce)
<votanahealth.blogspot.com>

(54) άφθονο κρασί να ρέει στα ποτήρια μας και φυσικά με την αγαπημένη μυρωδιά του ψητού στα κάρβουνα κρέατος να μας ανοίγει την όρεξη! (... notre odeur adorée de viande grillée au barbecue...)

<<http://theonewithallthetastes.com>>

(55) μία μαγική μυρωδιά πορτοκαλιών (une odeur magique d'oranges)
<www.greekriviera.gr>

(56) Γυαλιστερές, στρείδια, φούσκες και καλόγνωμες που τρώγονται συνήθως ωμά με το λεμονάκι τους, για να απολαύσετε όλη τη μαγευτική μυρωδιά του ιωδίου ([...] l'odeur enchanteresse de l'iode)
 <<http://www.visitgreece.gr/el/gastronomy>>

- 36 Comme on peut le constater, c'est le nom *mirođjá* qui est accompagné d'adjectifs plutôt que *ozmi*. Mais ce dernier a donné lieu à plusieurs noms dérivés partageant la même racine ; les locuteurs grecs ont ainsi plus facilement recours aux noms déjà construits sur *bonne/mauvaise odeur* : *evođjá/evođía* et *mosxovoliá* :

(57) Είναι κοινή εμπειρία όλων ότι μυρίζουμε μέσα στο σούπερ μάρκετ την ευωδιά του φρεσκοψημένου ψωμιού πολύ προτού το δούμε ([...] on sent dans le supermarché avant de le voir la bonne odeur de pain fraîchement cuit)
 <<http://as-mageirepsoume.blogspot.fr/>>

(58) Μοσχοβολιά στο σπίτι από την κρεατόπιτά μας (la très bonne odeur de la tourte à la viande dans notre maison)
 <www.sintagoulis.gr>

- 37 Le grec permet d'ailleurs facilement la production de nouveaux mots composés de deux éléments : un ancien adjectif et/ou adverbe qui devient préfixe et qui qualifie un nom approprié (ici *odeur*) et le nom approprié lui-même (VALETOPOULOS, 2003, 229). Le fait d'avoir des constructions quasi-pléonastiques, dans lesquelles l'adjectif hédonique qualifie un nom « trop approprié » (MEYDAN, 1999) telles que (59) est assez intéressant et en accord avec la forte présence d'adjectifs de haut degré :

(59) Μήπως έχει εκείνη την όμορφη ευοσμία; Από το φρεσκοψημένο σπιτίσιο ψωμί; (Y-a-t-il peut-être cette belle bonne odeur ? De pain fait maison fraîchement cuisiné ?)
 <www.greekfamily.org/word>

- 38 On voit qu'en l'absence de combinaisons en *bonne/mauvaise odeur*, les N d'odeurs eux-mêmes prennent le pas sur les adjectifs à cause probablement de la riche morphologie du grec, comme nous l'avons déjà signalé (procédés de suffixation/préfixation). On pouvait s'attendre à la présence de l'adjectif *ευώδης* (« parfumé »/« de bonne odeur »), car le suffixe *-odhis* avait comme premier sens « qui exhale une odeur ». Or, ce suffixe sert en grec moderne à construire des adjectifs dénominaux à caractère savant, il est alors rarement employé en grec moderne et encore moins dans des blogs. De surcroît, à son premier sens est ajouté un deuxième « qui a le référent du N ». Il s'agit selon Anastassiadi-Symeonidi (2013, 142) d'un cas de grammaticalisation qui a donné des formes spécifiques comme *dhafnodhis* pouvant être interprétées de deux manières : « qui sent le laurier » ou « qui a des lauriers, qui est planté de lauriers ». On fera plus facilement appel aux adjectifs moins savants comme *μοσχοβολιστός*, *ευωδιαστός* et *μυρωδάτος* marqués positivement (« odorant/odoriférant ») :

(60) Την περίοδο των Χριστουγέννων, το γιορτινό τραπέζι ξεχειλίζει από μοσχοβολιστά φαγητά και γλυκά (Pendant la période de Noël, la table de fête déborde de plats et de desserts qui exhalent de bonnes odeurs)
 <<http://www.visitgreece.gr/el/gastronomy/recipes>>

(61) μυρωδάτη ρίγανη / μυρωδάτο μέλι (origan, miel exhalant une bonne odeur)

(62) Το δεντρολίβανο βγάζει μια ευωδιαστή μυρωδιά κατά το ψήσιμο του κρέατος. (Le romarin, pendant la cuisson de la viande, exhale une odeur qui sent bon)
 <<http://as-mageirepsoume.blogspot.fr>>

- 39 Les correspondants français *odorant* et *odoriférant* sont presque absents du discours français. Nous n'avons trouvé qu'une occurrence :

(63) Je suis repartie avec de magnifiques gousses de vanille. Ces gousses sont terriblement odorantes [...]

<<http://www.bonheursgourmandsdesophie.fr>>

- 40 Enfin, il est à noter que le grec, contrairement au français, n'utilise pas l'adjectif *goûteux* pour accompagner les N d'odeur. Une recherche globale dans Google⁸ a fourni 8 résultats qui font référence dans leur quasi-totalité à une odeur de parfum ou à une odeur au sens figuré (l'odeur *goûteuse* du Carnaval) ; un seul pourrait être associé au discours culinaire :

(64) Αισθάνθηκε τη γευστική μυρωδιά από τον πάγκο ενός πωλητή με ψητά κρέατα και ένιωσε μεγάλη πείνα. (Il a senti l'odeur goûteuse de viande grillée provenant d'un étal et il a eu très faim)

<boraeinai.blogspot.com>

Pour conclure : y-a-t-il des odeurs grecques et des odeurs françaises ?

- 41 Il ressort de cette recherche que l'odeur est une sorte d'instrument de connaissance d'un objet du monde. L'indication de la source de l'odeur dans les deux langues et les nombreux cas d'hypallage en témoignent (voir *odeur chaude* qui prend appui sur de la nourriture qui sort du four). Il s'agit d'une sensation qui devient, au final, perception, et dans notre cas, perception culinaire et culturelle. Si on admet à l'instar de Boroditsky (2009) que la langue façonne notre manière de penser, est-ce que le fait de nommer les odeurs de manière différente conduit les locuteurs français et grecs à des perceptions différentes ? À ce stade de l'étude, on ne peut pas être catégorique, mais, au risque de tomber dans le cliché ou le stéréotype, quelques tendances semblent se dessiner.
- 42 Du côté du prototype de la *bonne odeur* en lien avec le discours culinaire, le français met l'accent sur le sucré avec une majorité d'occurrences de vanille et de toute sorte de gâteau. Le grec associe les bonnes odeurs aux plats salés et surtout à la viande grillée. Ainsi, même des mots *a priori* négatifs tels que *tsikna* et *tsiknila* sont connotés positivement.
- 43 Quand les bloggeurs grecs parlent d'odeur caractéristique, ils font référence soit à l'odeur des tavernes soit à l'odeur de la mer (l'iode). Les Français réservent ce type d'adjectifs au fromage et aux truffes.
- 44 La prépondérance de *parfum* et *parfumé* en lien avec *subtile*, *équilibré*, *raffiné*, *exquis*, *délicat* nous amène à penser que l'accent est mis sur une cuisine qui doit être fine. C'est comme si le français exprimait la peur de caractériser l'odeur, ce qui confirme qu'en Occident on craint les odeurs fortes (CORBIN, 1982). En revanche, le grec privilégie les adjectifs d'intensité, les expressions qui marquent le haut degré et qui contiennent des indices d'affection. Le discours grec est alors rempli de mots affectifs et d'hyperboles.
- 45 Le traitement de l'odeur dans le discours culinaire grec est davantage affectif et nostalgique par rapport au français et l'axe de familiarité est plus prégnant. Les études sociologiques parlent de socialisation primaire par les préférences olfactives, la culture et la dominance des ingrédients. Les odeurs ont un pouvoir évocateur lié à l'apprentissage

collectif et, de fait, le grec, surtout dans les recettes, emploie de manière collocationnelle le mot *odeur* et *tradition* (67), ce qui n'est pas le cas du français :

(65) τη μυρωδιά από το φρεσκοκομμένο από το χέρι της γιαγιάς ψωμί (l'odeur du pain fraîchement coupé par la main de ma grand-mère)
<galaktokomika.blogspot.com>

(66) Τα γεμιστά κολοκύθια τα έχω ταυτίσει με τη γιαγιά μου, μια γεύση που θα μου θυμίζει πάντα πώς είναι να γυρνάς από το σχολείο και το σπίτι να μωσχοβολά κάτι από δυόσμο, κάτι από κιμά (J'associe les courgettes farcies à ma grand-mère, un goût qui me rappellera pour toujours comment c'est de rentrer de l'école et de trouver la maison remplie de bonnes odeurs émanant d'une combinaison de menthe et de viande hachée)
<www.pirouni.gr>

(67) Μυζηθοπιτάκια γλυκά Κρήτης, μυρωδιά παράδοσης ! (Odeur traditionnelle/odeur de tradition)
<www.i-syntages.gr>

46 L'axe *familiarité* n'est pas très présent dans le discours français : la tendance est plutôt à la recherche de performance d'une recette originale et à la beauté du plat avec beaucoup de renvois à des ingrédients exotiques et pas forcément traditionnels ou de terroir. Serait-ce un effet de mode provoqué par le nombre croissant d'émissions du genre *Top chef* ? Nous ne saurions répondre à cette question qui dépasse le domaine de nos compétences. Nous pouvons toutefois dire que le panorama de descripteurs olfactifs présenté, certes non exhaustif, peut nous renseigner sur les différentes formes de sensibilité culinaire qui émergent.

47 Mais pour ne pas finir sur des différences, nous livrons pour conclure l'élément qui est de loin le mieux partagé entre le français et le grec : l'odeur du bon pain ou la bonne odeur de pain, symbole culinaire de familiarité par excellence :

(68) Une bonne odeur de pain... à la maison !
<http://www.plurielles.fr/recettes-cuisine>

(69) Μια ευχάριστη μυρωδιά από ζεστό ψωμάκι (Une odeur agréable de pain chaud)
<www.travelstories.gr/.../Αράχωβα>

BIBLIOGRAPHIE

ACKERMAN Diane, 1991, *A Natural History of the Senses*, New York: Vintage.

ANASTASSIADI-SYMEONIDI Anna, 2013, « L'élément *-odhis* en grec moderne : un cas de grammaticalisation », in Georgette DAL & Dany AMIOT (dir.), *Repères en morphologie*, p. 136-149, p. 30-38, http://stl.recherche.univ-lille3.fr/textesenligne/Reperes-Morphologie/presentation_sommaire.html, consulté le 15 décembre 2015.

BAILLY Antoine, 1950, *Dictionnaire Grec-Français*, Paris : Hachette, 16^e édition.

BESSIERER Jean-Marc & GUINARD Jean-Xavier, 1996, « Attention, ça pique... ! Le troisième sens chimique », *Psychologie française* 41-3, p. 227-235.

- BLUMENTHAL Peter, 2008, « Histories de mots : affinités (s)électives », in Jacques DURAND, Benoît HABERT & Bernard LAKS (dir.), *Congrès Mondial de Linguistique Française*, Paris : Institut de Linguistique Française, p. 31-46.
- BLUMENTHAL Peter, 2011, « Odeur – évolution des profils combinatoires », *Langages* 181, p. 53-72.
- BORODITSKY Lera, 2009, “How does our language shape the way we think?”, in BROCKMAN (éd.), *What’s Next? Dispatches on the Future of Science*, New York: Vintage, pp. 116-129.
- CANDAU Joël, 2004, « L’odeur médiane du couvre-lit de tante Léonie », *les Aspects culturels de la vision et les autres modalités perceptives. II. l’Odorat et le Goût*, VOIR [barré] n° 28-29, 2004, p. 72-87.
- CORBIN Alain, 1982, *le Miasme et la Jonquille*, Paris : Aubier Montaigne.
- COTTER Colleen, 1997, “Claiming a Piece of the Pie: How the Language of Recipes Defines Community”, in Anne BOWER (ed.), *Recipes for Reading: Community Cookbooks, Stories, Histories*, University of Massachusetts Press, pp. 51-72.
- DAVID Sophie, 2000, « Certitudes et incertitudes dans les domaines olfactif, gustatif et auditif », *Cahiers du LCPE* 4, p. 77-108.
- DAVID Sophie, BARKAT-DEFRADAS Melissa & ROUBY Catherine, 2006, « Odeur et accès au lexique : lexicographie comparée en français et en arabe », Communication au Congrès *les Mots du goût*, Lyon, 5-6 décembre 2006.
- EFTHYMIU Angeliki, 1999, *le Suffixe -iá en grec moderne. La manifestation d’un degré maximal d’anthropocentricité*, thèse de doctorat, Université Lille III, Lille : Presses Universitaires du Septentrion.
- HONESTE Marie Luce, 2005, « Approche cognitive de la fonction adjectivale », in Jacques FRANÇOIS (dir.), *l’Adjectif en français et à travers les langues*, Caen : PUC, p. 135-149.
- KIGKA Efthymia, 2007, « Η νεοελληνική κατάληξη -ίλα και η προέλευσή της », in George TSOULAS & Alexandra GALANI (éds), *Proceedings of the 7th International Conference on Greek Linguistics*.
- KLEIBER Georges, 2012, « De la dénomination à la désignation : le paradoxe ontologico-dénominateur des odeurs », *Langue française* 174, p. 46-58.
- KLEIBER Georges & VUILLAUME Marcel, 2011, « Sémantique des odeurs », *Langages* 181, p. 17-36.
- LAKOFF Robin, 2006, “Identity a la Carte; or, You Are What You Eat”, in Anna DE FINA, Deborah SCHIFFRIN, & Michael BAMBERG (eds), *Discourse and identity*, Cambridge: CUP, pp. 147-165.
- MEYDAN Metiye, 1999, « La restructuration du sujet dans les phrases adjectivales à substantif approprié », *Langages* 133, p. 59-80.
- MUNIER Brigitte & TEISSEIRE Paul, 2015, « Parfums », in *Encyclopædia Universalis* [en ligne] <http://www.universalis.fr/encyclopedie/parfums>, consulté le 15 décembre 2015.
- RIEGEL Martin, PELLAT Jean-Christophe & RIOUL René, 1997, *Grammaire méthodique du français*, Paris : PUF.
- SCHNEDECKER Catherine, 2011, « Quand la sémantique se met au parfum », *Langages* 181, p. 89-107.
- THEISSEN Anne, 2011, « Sentir : les constructions prédicatives de l’olfaction », *Langages* 181, p. 109-126.
- VALETOPOULOS Fredericos, 2003, *les Adjectifs prédicatifs en grec et en français : de l’analyse syntaxique à l’élaboration des classes sémantiques*, Thèse de Doctorat, Paris 13.

VASSILIADOU Hélène & LAMMERT Marie, 2011, « Odeurs et dimension hédonique à travers le prisme des adjectifs », *Langages* 181, p. 73-89.

VASSILIADOU Hélène & LAMMERT Marie, à paraître, "Odour names and hedonic dimension: evidence from Greek and French", in Melissa BARKAT-DEFRADAS & Elisabeth MOTTE (eds), *Words for Odours: Language skills and Cultural Insights*, Cambridge: Cambridge Scholars, chapter 6.

WATHELET Olivier, 2009, *Anthropologie de la transmission des savoirs et savoir-faire sensoriels. Étude de cas : la transmission familiale d'un patrimoine olfactif*, Thèse (NR), Université de Nice-Sophia Antipolis.

ZUCCO Gesualdo, 2007, "Odor memory. The unique nature of a memory system", in PLÜMACHER Martina & HOLZ Peter (eds), *Speaking of colors and odors*, Amsterdam: John Benjamins, pp. 155-165.

NOTES

1. Nous ne retenons pour cette étude que les emplois dans lesquels *parfum* renvoie à la propriété d'une entité (sa source) signifiant *senteur*, *odeur* (le *parfum* des fraises). Nous laissons ainsi de côté les sens de « substance » comme dans *le nouveau parfum fleuri de Chanel* et de « arôme »/« goût » (*glace parfum fraise*). Voir SCHNEDECKER (2011) et MUNIER & TEISSEIRE (2015).
2. La recherche a été faite dans 3 dictionnaires électroniques, celui de Georgaka, de Triantafyllides et de Kriara sur le portail de la langue grecque <http://www.greek-language.gr/greekLang/index.html>.
3. À titre de comparaison, DAVID *et al.* ont relevé 26 termes pour le français et 23 termes (racines) pour l'arabe.
4. Il s'agit d'un nom auquel les locuteurs grecs ne pensent pas spontanément ; ses emplois actualisent préférentiellement les acceptions *souffle* et *buée* plutôt qu'*odeur*.
5. La construction *mirizei mirođjá* n'est sans doute pas très heureuse en grec du fait de la base commune entre le verbe et le nom (sauf si, avec une intonation spéciale, on cherche à signifier qu'il y a une vraie odeur !).
6. Une recherche grossière (uniquement au nominatif et à l'accusatif) concernant l'usage de ces termes sur Google a révélé que *mirođjá* apparaît 1 010 000 fois vs 94 900 pour *ozmi* (consulté le 15 mai 2012). L'écart est plus faible dans le corpus journalistique de *Kathimerini* (<www.kathimerini.gr>) qui comptabilise 655 occurrences de *mirođjá* et 450 de *ozmi* pour la période 2001-2012. Le corpus littéraire mis en ligne par le Centre de la langue grecque (<<http://www.greek-language.gr/greekLang>>) comprend 8 occurrences de *ozmi* et 45 de *mirođjá*.
7. VALETOPOULOS (2003, 133-136), dans sa description des adjectifs en termes de classes d'objets, cite l'adjectif *asximos* comme prototypique du nom *ozmi* (et γεύση = goût) et propose de le traduire en français par « mauvais » et « désagréable ». Il donne comme synonyme l'adjectif *δysarestos* et comme antonymes *efxaristos/oreos/omorfos*.
8. Recherche effectuée le 22 mai 2015.

RÉSUMÉS

Dans une optique contrastive français-grec, nous proposons d'examiner le rôle des odeurs dans différents types de discours culinaires (recettes, blogs de cuisine) afin de saisir comment se façonne la perception olfactive, et par extension gustative, des locuteurs issus de deux espaces géographiques et culturels différents. Pour ce faire, nous étudierons dans les deux langues l'emploi de noms d'odeurs, l'importance (ou pas) des adjectifs hédoniques accompagnant ces noms ainsi que des éléments suffixaux fréquents pour le grec. Notre corpus fait ressortir des différences notables entre le français et le grec : l'un préfère l'emploi des adjectifs axiologiques de base et très souvent l'absence de jugement hédonique, voire la neutralisation de l'odeur en cuisine. L'autre fait appel plus facilement à une variété non seulement d'adjectifs hédoniques mais aussi de noms d'odeurs.

Within a French-Greek contrastive approach, we propose to examine the role of odors in different types of culinary speech (recipes, food blogs) in order to understand how speakers from two geographical and cultural spaces shape their olfactory and taste perception. The world of smells will serve as a point of entry to the description of two communities. We will study in both languages the use of smell names, the importance (or not) of hedonic adjectives accompanying such names and frequent suffix elements for the Greek. Linguistic expressions are a form of access to olfactory representations and the hedonic judgment can be regarded as an intrinsic property of these representations. Our corpus study shows significant differences between French and Greek: one prefers the use of basic axiological adjectives, the other uses a larger variety of hedonic adjectives and smell names.

Εξετάζουμε σε αυτό το άρθρο, μέσα από μια συγκριτική προσέγγιση (ελληνικά-γαλλικά), τον ρόλο των οσμών και μυρωδιών σε διάφορα είδη κειμένων μαγειρικής (συνταγές, blogs) προκειμένου να κατανοήσουμε πώς οι ομιλητές δύο διαφορετικών γεωγραφικών και πολιτιστικών χώρων διαμορφώνουν την οσφρητική και γευστική αντίληψή τους.

INDEX

motsclesel Οσμή, Μυρωδιά, Μαγειρική, Επίθετα, Ελλάδα, Εικοστός αιώνας, Εικοστός Πρώτος αιώνας, Γλωσσολογία

motsclestr Koku, Parfüm, Gastronomi, Sıfatlar, Yunanistan, Yirminci yüzyıl, Yirmi birinci yüzyıl, Dilbilim

motsclesmk МИРИС, ПАРФЕМ, ГАСТРОНОМИЈА, ПРИДАВКИ, ГРЦИЈА, ДВАЕСЕТТИОТ ВЕК, ДВАЕСЕТ И ПРВИОТ ВЕК, ЛИНГВИСТИКА

Keywords : Odor, Smell, Cooking, Adjectives, Greek, Twentieth Century, 21st century, Linguistics

Mots-clés : odeur, parfum, cuisine, adjectifs

glossaire odeur, parfum, cuisine, adjectifs

Thèmes : Linguistique

Index géographique : Grèce

Index chronologique : vingtième siècle

AUTEUR

HÉLÈNE VASSILIADOU

Scolia, LiLPa, Université de Strasbourg